
Modèle SP20



Nº de modèle :______________________

Nº de série:______________________





Mode d'emploi pour les mélangeurs Globe
Modèles SP10, SP20, SP25, SP30, SP30P, SP40, SP60, SP62P, et SP80PL

Pour le service de votre batteur mélangeur :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***

2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

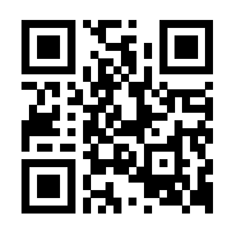
Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.



WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

Table des matières



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

12062012/07012014
Version 1 Rev 4_2014

Attention propriétaires et opérateurs

Les appareils Globe sont conçus pour assurer un traitement sûr et productif des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Il existe un risque de blessure sévère si l'utilisateur n'est pas correctement formé ou supervisé. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales ou provinciales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à quiconque de toucher cet appareil sauf s'ils ont plus de 18 ans, sont adéquatement formés et supervisés, et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilants envers tous les dangers présentés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :



ou



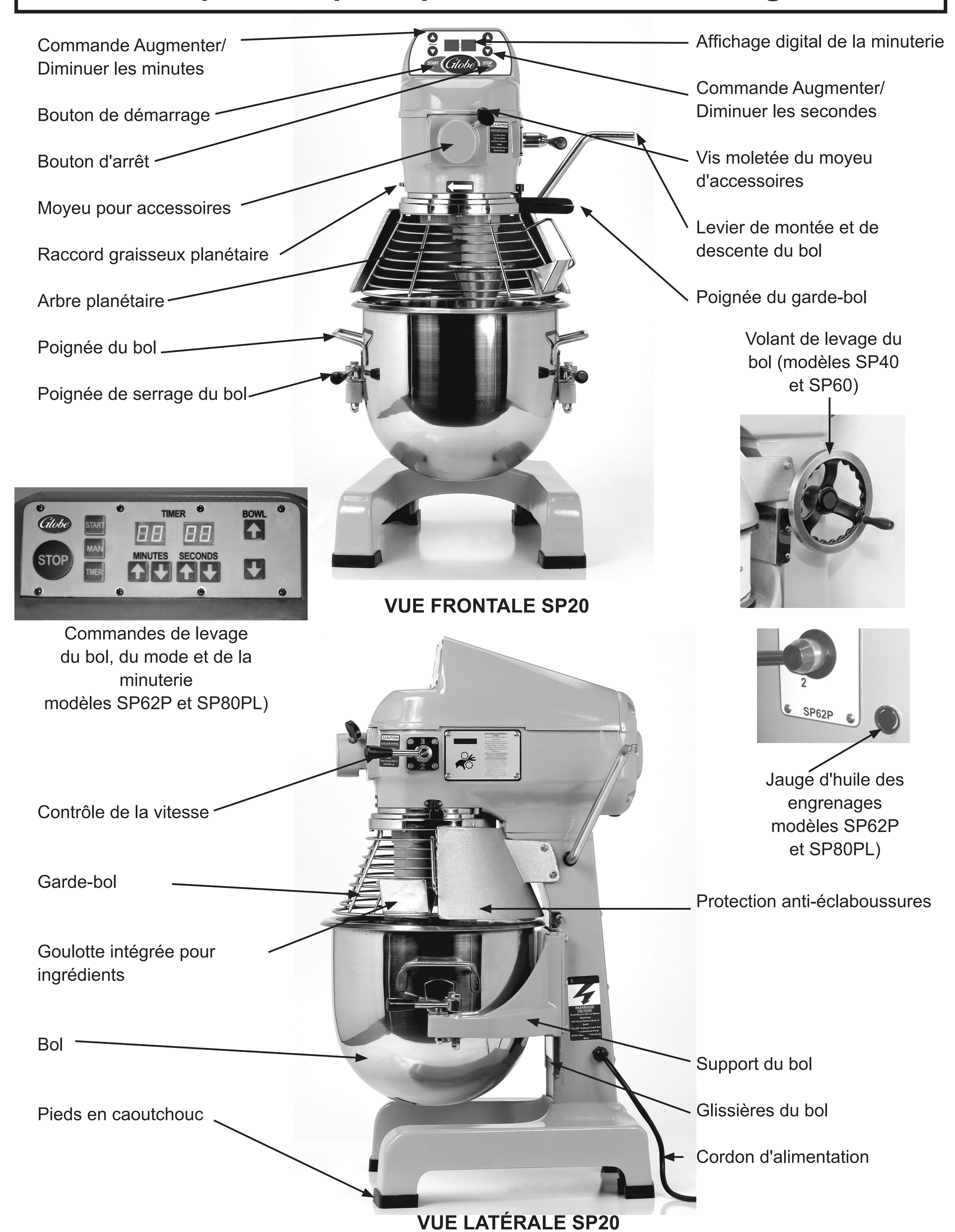
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :



Globe a placé plusieurs étiquettes d'avertissement en anglais sur les mélangeurs. Des étiquettes en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. Si les étiquettes de mise en garde ou le manuel sont égarés, endommagés, illisibles ou si vous souhaitez obtenir gratuitement des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement.

Rappelez-vous que ni ce manuel ni les étiquettes de mise en garde ne remplacent le besoin d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Composants principaux du batteur mélangeur



Installation

DÉBALLAGE

Déballez le batteur mélangeur immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil.
Vous n'avez aucun recours pour les dommages après quinze (15) jours.



POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez le mélangeur **UNIQUEMENT** sur une surface **HORIZONTALE** plane et solide, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le mélangeur sans que toutes les étiquettes de mise en garde soient fixées.
- N'essayez **PAS** de soulever le mélangeur seul.

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas tout le contenu de ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez la boite en carton de la palette en retirant les bandes sur la boite. REMARQUE : Les modèles SP62P et SP80PL sont expédiés dans une caisse en bois; seuls les boulons au bas de la caisse (aux quatre côtés) doivent être retirés.
3. Déboulonnez le mélangeur de la palette en utilisant une clé 11/16" ou 3/4".
4. Choisissez un emplacement pour le mélangeur en gardant ces points à l'esprit :
   - Le sol ou le comptoir doivent être à niveau.
   - D'accès facile pour l'entretien et le service.
   - Un dégagement suffisant accéder aux commandes, installer et retirer les agitateurs, le bol, ou les accessoires.
   - Un espace suffisant pour ajouter les ingrédients pendant le mélange.
   - Assurez-vous que la sortie de ventilation à l'arrière du mélangeur n'est pas bloquée.
5. Utilisez au moins deux autres personnes pour basculer l'appareil et installer les pieds en caoutchouc.
6. Un gabarit pour le boulonnage et les boulons sont disponibles pour le SP10, SP20, ou SP25. Contactez Globe si nécessaire.
7. Inspectez le batteur mélangeur pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées (bol, batteur, fouet, et crochet). Le SP60, SP62P et SP80PL ont seulement un bol, un crochet pétrisseur et un charriot à bol.
8. Lisez les caractéristiques électriques qui figurent sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil. Le courant d'alimentation doit correspondre à la puissance électrique sur la plaque signalétique.

CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Appareils connectés avec un cordon : cet appareil est fourni avec une fiche de mise à la terre tripolaire. La prise dans laquelle cette fiche est branchée doit être mise à la terre. Si la prise ne dispose pas du type de terre correct, contactez un électricien. Ne coupez ou n'enlevez en aucun cas la troisième broche de terre du cordon d'alimentation et n'utilisez jamais un adaptateur. N'utilisez jamais une rallonge. Une alimentation basse risque d'endommager le mélangeur ou de provoquer un incendie.

Installation

CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (suite) 

Si l'appareil doit être câblé, faites appel à un électricien agréé pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique.

Appareils triphasés :
Avant l'utilisation d'un mélangeur triphasé, vérifiez que le sens de rotation est correct. Il y a une chance sur deux que votre mélangeur triphasé tourne correctement si vous l'utilisez sur une alimentation triphasée.

1. Assurez-vous qu'aucun outil de mélange n'est installé sur l'arbre et le que le bol est vide.
2. Placez le levier de vitesse sur une vitesse et allumer l'appareil.
3. Assurez-vous le grand boîtier gris du planétaire se déplace dans le sens de la flèche sur le mélangeur lorsque vous faites face au mélangeur (sens horaire). (Ne faites pas attention à la rotation de l'arbre). S'il se déplace dans la mauvaise direction, demandez à un électricien agréé d'inverser la connexion électrique et testez à nouveau.

Planetary Casting
Shaft
Arbre
Boîtier du planétaire

9. Remplissez et enregistrez les informations de garantie en ligne à : www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

10. Nettoyez le mélangeur avant utilisation. Reportez-vous au chapitre des instructions de nettoyage de ce manuel.
    REMARQUE : Il est normal que l'usine applique une bonne quantité de graisse dans et sur l'appareil.
    L'excès de graisse (de couleur brune) se trouvera sur toutes les surfaces métalliques (par exemple la partie supérieure du garde-bol, la commande de vitesses, les attaches du bol, le levier de levage du bol, et la molette de fixation du moyeu).
    L'excès de graisse haute pression (brun-noir) peut aussi être trouvé sur l'arbre planétaire et quelques gouttes peuvent être trouvées dans le bol.

Mode d'emploi

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :



- N'utilisez **PAS** le batteur mélangeur avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant nettoyer, de procéder à l'entretien ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles.

À PROPOS DU GARDE-BOL DÉTACHABLE (le cas échéant)

Le garde-bol peut être tourné ou retiré pour faciliter la fonction de l'utilisateur. Le garde-bol verrouillable peut être facilement retiré et remis en place pour faciliter le nettoyage dans un évier ou lave-vaisselle.

REMARQUE : Lorsque le garde-bol est ouvert ou n'est pas correctement installé, le mélangeur ne fonctionne pas.

REMARQUE : Tournez le garde-bol dans le sens horaire (ouvrir) et dans le sens antihoraire (fermé) pour attacher les agitateurs au mélangeur.

Ouverture / rotation du garde-bol :
En tournant le garde-bol dans le sens horaire (ouvert) et dans le sens antihoraire (fermé), l'utilisateur peut facilement ajouter des ingrédients et enlever correctement l'agitateur et le bol du mélangeur.

1. Lorsque les poignées séparées sont alignées et fermement poussées vers la droite du mélangeur, le garde-bol est en position verrouillée et prêt à fonctionner (Fig. 7-1).



Fig. 7-1

Mode d'emploi

2. Pour tourner le garde-bol dans sa position ouverte, saisissez les poignées séparées sur le garde-bol et déplacez-les ensemble dans le sens horaire pour ouvrir ou tourner le garde-bol. Pour fermer le garde-bol, saisissez les poignées séparées et déplacez-les ensemble vers la gauche pour fermer ou tourner le garde-bol en position verrouillée.

Retirer et attacher le garde-bol :

REMARQUE : Avant de retirer ou d'attacher le garde-bol, assurez-vous que le bol est en position abaissée et que l'outil d'agitation est retiré de l'arbre.

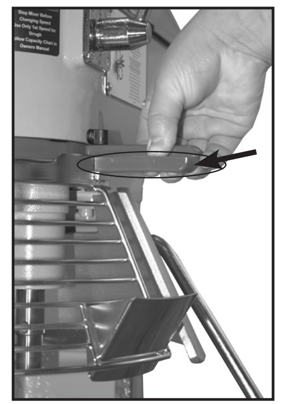


Fig. 8-1

1. Pour retirer le garde-bol pour le nettoyage, poussez la partie inférieure de la poignée séparée dans le sens horaire en séparant la poignée et en libérant le garde de l'anneau de rotation (Fig. 8-1).

2. Une fois séparée, saisissez la poignée inférieure séparée et continuer à tourner le garde dans le sens horaire jusqu'à ce que le garde-bol se détache de l'anneau (Fig. 8-2).

3. Pour replacer le garde-bol, alignez le cran de l'anneau sur le côté gauche du mélangeur; soulevez doucement le garde pour le mettre en place et tournez la poignée inférieure du garde dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se mette en place avec la partie supérieure de la poignée.
4.

Fig. 8-2

ATTACHER LE BOL AU BATTEUR MÉLANGEUR

REMARQUE : Installez le bol AVANT d'attacher l'agitateur.

1. Abaissez le bol en poussant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas dans sa position de repos. Pour les modèles SP40 et SP60, tournez le volant de levage du bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Pour les modèles SP62P et SP80PL, appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) pour abaisser le bol jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Soulevez le bol par ses poignées.
   a. Placez prudemment la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans le trou situé à l'arrière et au milieu du berceau (Fig. 8-3).
   b. Abaissez le bol sur les goupilles situées de part et d'autre du berceau.
3. Après avoir placé le bol sur le berceau, attachez le bol en tirant sur les deux poignées de serrage du bol vers l'avant jusqu'à ce que le bol est verrouillé (Fig. 8-4).



Fig. 8-3



Fig. 8-4

Mode d'emploi

ATTACHER L'AGITATEUR AU BATTEUR MÉLANGEUR (batteur, crochet, fouet)


Fig. 9-1

REMARQUE : Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.

1. Tournez le garde-bol vers la gauche afin qu'il repose en position ouverte (Fig. 9-1).



Une force excessive pour ouvrir et fermer le garde-bol peut endommager le verrou à ressort et le microinterrupteur du garde-bol et annulera la garantie.

2. Faites glisser l'agitateur lentement vers le haut sur l'arbre planétaire en positionnant la goupille de l'arbre à travers la fente dans l'agitateur (Fig. 9-2).
3. Tournez l'agitateur dans le sens horaire pour l'attacher sur l'arbre planétaire.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS


Fig. 9-2



Une surcharge ou le non respect du tableau de capacités peut endommager le batteur mélangeur et annuler la garantie. Reportez-vous à au chapitre Tableau des capacités.



Les agitateurs doivent toujours tourner dans le sens antihoraire autour du bol. Si l'agitateur se déplace dans le sens horaire, contactez immédiatement un électricien agréé pour corriger un câblage incorrect.


Fig. 9-3

IMPORTANT : Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur la première (1) vitesse.

1. Ajoutez les ingrédients à mélanger dans le bol.
2. Tournez le levier de levage du bol jusqu'à ce le bol se verrouille en place. Sur les modèles SP40 et SP60, tournez le volant de levage du bol de rotation dans le sens horaire jusqu'à ce bol est tout à fait en place. Pour les modèles SP62P et SP80PL, appuyez sur la flèche vers le haut (bouton bleu) jusqu'à ce bol est place.
3. Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en position fermée (Fig. 9-3). Vous entendrez un «clic» lorsqu'il se met en place.

REMARQUE : Le mélangeur ne démarre pas si le garde-bol est ouvert ou si le bol est abaissé.



Avant de démarrer le mélangeur : **Placez toujours à la vitesse désirée avant de démarrer le mélangeur. Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

RÉGLER ET CHANGER LA VITESSE

4. Sélectionnez la vitesse appropriée en levant ou en abaissant le levier de sélection de vitesse. Trois vitesses fixes sont disponibles: première (1), deuxième (2) et troisième (3).

   REMARQUE : Le modèle SP62P dispose de deux vitesses et le modèle SP80PL dispose de quatre vitesses.

Vitesse :	Type de produit/ingrédient :
1 (basse)	Lourd : pâtes à pizzas, à pain, à beignets et à pâtes, pâte à gaufres/ gâteau, purée de pommes de terre
2 (moyenne)	Moyen : 2ème étape du mélange pour pâte à beignet, etc
3 (haute)	Léger: crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue

IMPORTANT : lors du mélange d'un produit, choisissez toujours l'agitateur et la vitesse recommandés dans le tableau des capacités. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.

5. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour commencer à mélanger.

Mode d'emploi



<u>Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse !</u> Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !

6. Pour changer de vitesse en cours de mélange :
   a. Appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP), puis attendez que l'agitateur s'arrête complètement.
   b. Changez la vitesse en levant ou en abaissant le levier de commande de la vitesse.
   c. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour redémarrer le mélangeur.

   REMARQUE : le SP62P et SP80PL s'éteindra automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

   REMARQUE : le mélangeur est équipé d'une protection de surcharge du moteur. Si l'appareil s'éteint pendant le mélange, réduisez la taille du lot et :
   a. <u>Modèles SP25 et plus petits :</u> Appuyez sur la touche STOP puis appuyez sur le bouton de réinitialisation de surcharge situé à l'arrière du mélangeur.
   b. <u>Modèles plus grands :</u> Attendez **deux** minutes, puis appuyez sur la touche START sur le panneau de commande.

   REMARQUE : la 2ème vitesse ne doit jamais être utilisé avec un ratio d'absorption (AR) de 50% ou moins, à l'exception du modèle SP60. Le modèle SP60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec des pâtes de 50% AR.

   REMARQUE : Réduisez la taille du lot de 10% si la farine est réfrigérée, si la température de l'eau est inférieure à 21 °C ou si de la glace ou de la farine à haut taux de gluten est utilisée dans le mélange.



IMPORTANT : pour des charges plus lourdes, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de quinze minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins quinze minutes ou plus avant de reprendre mélange. Pour des charges plus légères, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de trente minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins trente minutes ou plus avant de reprendre mélange.

7. Lorsque les ingrédients ont été soigneusement mélangés, appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP) pour arrêter mélangeur.

   REMARQUE : si la minuterie a été utilisée, le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé.

8. Abaissez le bol en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas dans sa position de repos. Pour les modèles SP40 et SP60, tournez le volant de levage du bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Pour les modèles SP62P et SP80PL, appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) jusqu'à ce bol s'arrête.
9. Tournez le garde-bol vers la gauche pour le placer en position ouverte.
10. Retirez l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut puis en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaissez l'agitateur et retirez-le de l'arbre planétaire.
11. Poussez chaque poignée de serrage de la cuve vers l'arrière pour déverrouiller la cuve de son berceau.
12. Soulevez légèrement le bol par-dessus les goupilles du berceau.



La plupart des lots sont lourds. Utilisez toujours deux personnes pour retirer et transporter le bol rempli après que le mélange est fini. Un charriot à bol est inclus avec les modèles SP60, SP62P et SP80PL et doit être utilisé pour décharger des bols contenant plus de 11 kg par lot.

Mode d'emploi



Avant de démarrer le mélangeur : **changez toujours la vitesse AVANT de démarrer le mélangeur. Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

UTILISATION DECOMMANDES NUMÉRIQUES ET DE LA MINUTERIE DU MÉLANGEUR

Lisez ce chapitre et continuez à la page 13 pour plus d'instructions pour l'utilisation des commandes numériques sur votre mélangeur.

Le mélangeur est équipé d'un affichage numérique de la minuterie, de boutons de réglage des minutes et des secondes de boutons de démarrage et d'arrêt (Start/Stop). Le mélangeur peut fonctionner dans les deux modes : durée déterminée ou en continu.

Fonctionnement continu : Pour des mélanges simples marche/arrêt en mode de fonctionnement continu, vérifiez que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés.

- L'affichage doit indiquer 00:00 pour un fonctionnement en mode continu. Appuyez deux fois sur la touche STOP en moins d'une seconde pour réinitialiser la minuterie à zéro.
- Appuyez sur la touche de démarrage (START) pour commencer à mélanger. Des zéros défileront de gauche à droite sur l'écran pendant le mélange. Appuyez sur la touche STOP lorsque le mélange souhaité est terminé.

Fonctionnement à duré déterminée : La minuterie peuvent être programmée de 5 secondes à 60 minutes.

1. Programmez la durée de temps souhaitée. Les minutes avancent par incréments d'une (1) minute et les secondes par incréments de cinq (5) secondes avant d'être remises à zéro.

REMARQUE : Continuez d'appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à atteindre les minutes et les secondes désirées. Lorsque vous continuez d'appuyer sur la touche, les chiffres défilent rapidement. (Pour ralentir la sélection et pour mieux contrôler la programmation de la durée, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas et relâchez-la).

2. Une fois que la durée souhaitée a été programmée, vérifiez que la garde de bol et le levage de bol sont fermés et verrouillés, puis appuyez sur START.
3. Attendez jusqu'à la fin du cycle ou appuyez sur STOP pour interrompre le cycle de mélange.
   - Si vous appuyez une fois sur la touche STOP lorsque le mélangeur est en marche, le mélangeur et la minuterie s'arrêtent.
   - Si vous appuyez une fois sur la touche STOP lorsque le mélangeur est à l'arrêt, la minuterie sera remise à la dernière durée programmée.
   - Si vous appuyez deux fois sur la touche STOP en moins d'une seconde lorsque le mélangeur est à l'arrêt, la minuterie sera remise à zéro (00:00).

REMARQUE : Si un cycle est interrompu en ouvrant le garde-bol ou en abaissant le levier de levage du bol, le mélangeur s'arrête. Après que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés, vous pouvez appuyer sur la touche START pour continuer la durée programmée.

Pour ajouter des minutes ou des secondes supplémentaires à une durée de mélange, arrêtez le mélangeur et réglez la durée du cycle de mélange.

4. Lorsque qu'un cycle à durée déterminée se termine, le mélangeur émet un signal sonore pendant 5 secondes et l'affichage numérique clignote pendant deux minutes (s'il n'est pas réinitialisé) indiquant la fin du cycle.

Mode d'emploi

COMMENT UTILISER MOYEU POUR ACCESSOIRES



Ne placez jamais votre main dans le chute lorsque vous utilisez un accessoire.



Utilisez seulement le moyeu pour accessoires en mode MANUEL.
N'essayez pas de mélanger des ingrédients dans le bol lorsque vous utilisez le moyeu.

Le mélangeur doit être éteint avant d'installer des accessoires. N'utilisez pas d'accessoires pendant le mélange !

Molette

Couvercle en plastique

Fig. 12-1

1. Desserrez et retirez la molette du moyeu pour accessoires (Fig. 12-1).
2. Retirez le couvercle en plastique du moyeu pour accessoires (Fig. 12-1).
3. Lubrifiez l'arbre pour accessoires avec une graisse de qualité alimentaire ou une huile minérale.
4. Insérez l'arbre dans le moyeu en veillant à aligner la goupille d'alignement avec l'orifice du moyeu.
5. Resserrez fermement la molette dans le moyeu.
6. Sélectionnez la vitesse appropriée en levant ou en abaissant le levier de sélection de vitesse.

Vitesse recommandée lors de l'utilisation des accessoires :

Accessoire :	Vitesse recommandée :
Coupe-légumes	1 ou 2
Râpe à fromage	1 ou 2
Hachoir à viande	1 seulement

REMARQUE : assurez-vous que le bol est levé et que le garde bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et garde-bol ne sont pas en position correcte.

7. Utilisez le fonctionnement en continu décrit à la page précédente pour régler la minuterie.
8. Appuyez sur la touche verte de démarrage (START) située sur le tableau de commande.



Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse ! Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !

9. Pour changer de vitesse lors de l'utilisation d'accessoires :
   a. Appuyez sur la touche rouge d'arrêt (STOP), puis attendez que l'agitateur s'arrête complètement.
   b. Changez la vitesse en levant ou en abaissant le levier de commande de vitesse.
   c. Appuyez sur la touche de démarrage verte (START) pour redémarrer le mélangeur.

REMARQUE : les modèles SP62P et SP80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

Mode d'emploi

INSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE NUMÉRIQUE

Instructions de fonctionnement en continu/mode manuel et commandes pour les modèles SP62P et SP80PL

Le mélangeur doit être ÉTEINT avant d'installer des accessoires. N'utilisez pas d'accessoires pendant le mélange !

REMARQUE : Assurez-vous que le bol est levé et que le garde bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et garde-bol ne sont pas en position correcte.

Appuyez sur la touche BOWL fléchée vers le haut pour activer le levage électrique du bol.
Réglez la commande de vitesse à la vitesse désirée.

Fonctionnement en continu - MODE MANUEL

1. Pour débuter l'utilisation du mélangeur en mode manuel, appuyez sur la touche "MAN". L'écran affiche un petit point dans le coin inférieur droit du cadran des secondes.

   REMARQUE : Le mélangeur ne démarrera pas si le bol n'est pas tout à fait levé. En outre, le garde-bol doit être complètement fermé.

2. Appuyez sur la touche START pour commencer à mélanger. Appuyez sur STOP pour interrompre le mélange.



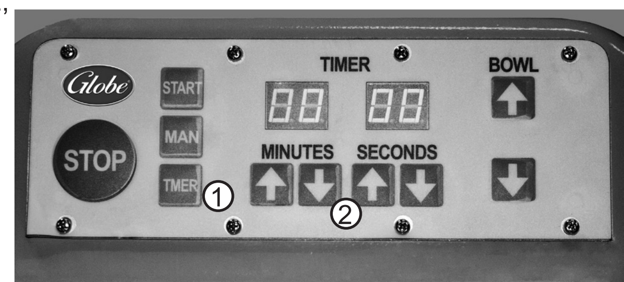
Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse !
REMARQUE : Les modèles SP62P et SP80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

REMARQUE : La minuterie ne fonctionne pas en mode manuel.
Pour utiliser la fonction de minuterie, suivez les instructions du mode minuterie.

MODE MINUTERIE

1. Pour débuter l'utilisation du mélangeur en mode MINUTERIE, appuyez sur la touche "TMER".

   Si vous démarrez le mélangeur pour la première fois, ou si l'alimentation est coupée, l'afficheur de la minuterie affiche tous des zéros "0"; autrement, il affiche la dernière durée de mélange qui a été programmée.



2. Sélectionnez le nombre de minutes et de secondes en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas situées sous l'affichage numérique de la minuterie. Le premier groupe de touches fléchées contrôle les minutes et le deuxième groupe contrôle les secondes.

   Continuez d'appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à atteindre les minutes et les secondes désirées. Lorsque vous continuez d'appuyer sur la touche, les chiffres défilent rapidement. (Pour ralentir la sélection et pour mieux contrôler la programmation de la durée, appuyez sur la touche fléchée vers le haut ou vers le bas et relâchez-la).

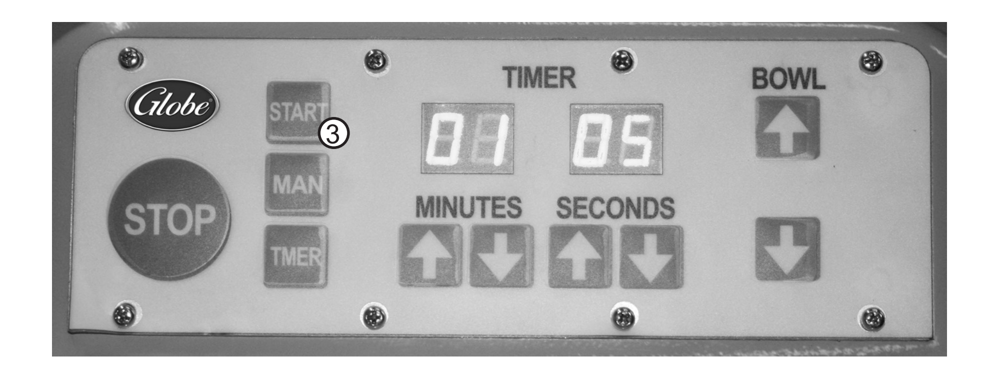
3. Après avoir programmé la durée de mélange, appuyez sur la touche START pour commencer le mélange.



Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse !

REMARQUE : Les modèles SP62P et SP80PL s'éteindront automatiquement si la vitesse est modifiée lorsque le mélangeur est en marche.

Mode d'emploi



4. Après avoir appuyé sur la touche START, les valeurs de la durée de mélange commenceront à diminuer.

La minuterie et le mélangeur peuvent être interrompus à tout moment en appuyant sur la touche STOP. Si le cycle de la minuterie est interrompu et que le mélangeur n'a pas encore terminé le temps de mélange programmé, le cycle de mélange peut être poursuivi là où il s'était arrêté en appuyant sur la touche START.

REMARQUE : Si un cycle est interrompu en ouvrant le garde-bol ou changeant la vitesse du mélangeur, le mélangeur s'arrête. Après que le garde-bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés, vous pouvez appuyer sur la touche START pour continuer la durée programmée.

Pour ajouter des minutes ou des secondes à une durée de mélange, ARRÊTEZ le mélangeur, appuyer sur TMER et réglez la durée du cycle de mélange.

Appuyez sur la touche START pour recommencer à mélanger.

5. À la fin d'un cycle de mélange à durée déterminée, la minuterie compte à rebours jusqu'à "00" minutes et "00" secondes, le mélangeur s'arrête, l'afficheur affiche la durée du dernier cycle de mélange qui a été programmée.

6. Pour commencer un autre cycle de mélange avec la même durée que le mélange précédent, appuyez sur la touche START.

   Si la durée du cycle de mélange doit être ajustée vers le haut ou vers le bas, programmez une nouvelle durée, puis appuyez sur la touche START pour commencer à mélanger.

La minuterie du mélangeur sera toujours remise à la dernière durée de mélange programmée, sauf si l'alimentation électrique du mélangeur est interrompue. Si l'alimentation électrique est interrompue, la durée de mélange devra être reprogrammée.

Instructions de nettoyage



- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression le mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou un produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.
- Retirez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque lot car l'agitateur peut se coincer sur l'arbre et devenir difficile à retirer.



Tout le mélangeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté conformément aux procédures définies par votre département local de la santé et aux ServSafe Essentials publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez www.servsafe.com pour plus de détails.



Il est extrêmement important de désinfecter le mélangeur et de suivre les instructions sur le récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU BATTEUR MÉLANGEUR AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Garde-bol détachable	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez ou lavez dans le lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation
Bol	En utilisant une éponge ou un chiffon, un savon doux et de l'eau, appliquez de la pression pour assurer que le bol est propre, rincez, séchez et désinfectez. Le bol peut également être lavé dans un lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation
Protection anti-éclaboussures	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Support du bol	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Chaque jour
Arbre planétaire	Essuyez avec un chiffon propre et humide, séchez et désinfectez. Appliquez une petite quantité d'huile Globe (huile minérale) sur l'arbre planétaire après le nettoyage.	Nettoyez après chaque utilisation
Extérieur	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. N'utilisez PAS de boyau d'arrosage !	Chaque jour
Intérieur du moyeu	Essuyez avec un chiffon propre et humide, séchez et désinfectez.	Chaque jour

Points importants

Votre mélangeur Globe vous offrira des années de service continu si vous faites ce qui suit :

Installation

- N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que tous les appareil triphasés (reportez-vous à la plaque signalétique) tournent dans le sens de la flèche à l'avant de l'appareil.

Utilisation

- Éteignez le mélangeur avant de changer de vitesse.
- Conformez-vous au tableau des capacités pour mélanger de la pâte. Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.
- Utilisez uniquement la première (1) vitesse pour mélanger de la pâte. La 2ème vitesse ne doit jamais être utilisé avec 50% AR ou moins, à l'exception du modèle SP60. Le modèle SP60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec des pâtes de 50% AR.
- Si l'appareil s'éteint pendant le mélange (déclenchement de la protection de surcharge), réduisez la taille du lot.

Entretien

- Une fois par an ajouter 2 coups de pompe (seulement) de graisse au raccord graisseux planétaire.

Entretien recommandé

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Anneau planétaire	Appliquer de nouveau de la graisse (par exemple de la graisse à essieux noire). Injectez de la graisse (2 coups de pompe seulement) dans le raccord Zerk sur le côté du planétaire. NE remplissez PAS trop.	Une fois par an.
Glissières du bol	Appliquer l'huile Globe (huile minérale) sur les glissières. Levez ou abaissez le bol pour répartir l'huile sur la tige.	S'il devient difficile de lever ou d'abaisser le bol.
Jauge d'huile des engrenages (SP62P et SP80PL seulement)	Contactez fournisseur de services agréé pour changer l'huile.	Une fois par an. Lorsque le la jauge indique que l'huile est en dessous de la moitié du cercle.

Tableau des capacités

Les capacités maximales suivantes sont seulement fournies à titre indicatif . Divers facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions peuvent nécessiter une réduction de la taille du lot.

Produit	Agitateur et vitesse	SP5	SP8	SP10	SP20	SP25	SP30/ SP30P	SP40	SP60	SP62P	SP80PL
Pâte à gaufre ou crêpes	Batteur plat	1,9 l	2,8 l	4,7 l	7,6 l	9,5 l	11, 35 l	15,1 l	22,7 l	----	28,4 l
Crème fouettée	Fouet	1,9 l	1,9 l	1,9 l	3,8 l	4,7 l	5,7 l	8,5 l	11, 35 l	----	15,1 l
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1,8 kg	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	----	22,6 kg
Blancs d'œufs	Fouet	0,35 l	0,35 l	0,94 l	0,94 l	1,2 l	1,4 l	1,65 l	1,9 l	----	1,9 l
Meringue (Qté d'eau)	Fouet	0,11 l	0,23 l	0,35 l	0,7 l	0,82 l	0,94 l	1,2 l	1,65 l	----	2,8 l
Pâte à donut levée (65% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère et 2ème	0,9 kg	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8 kg/ 9 kg	11,3 kg	27,2 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain lourde (55% AR) *•◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,3 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6 kg 15,8 kg	18,1 kg	31,5 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain et petirs pains (60% AR) *•◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg	40,8 kg
Pâte à pizza, fine (40% AR) *✖•◆☐	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,3 kg	0,9 kg	2,2 kg	4 kg	5,4 kg	7,2 kg/ 11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1ère)	22,6 kg 15,8 kg (2ème)	22,6 kg
Pâte à pizza, moyenne (50% AR) *•◆☐	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,8 kg	2,2 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3 kg/ 16,3 kg	18,1 kg	31,5 kg (1ère) 15,8 kg (2ème)	36,2 kg (1ère) 27,2 kg (2ème)	40,8 kg
Pâte à pizza, épaisse (60% AR) *•◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1 kg/ 20,4 kg	22,6 kg	31,5 kg	40,8 kg	45,3 kg
Glaçage fondant	Batteur plat	1,8 kg	1,3 kg	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg	8,1 kg	11,3 kg	16,3 kg	----	27,2 kg
Gâteau	Batteur plat	2,2 kg	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	----	40,8 kg
Pâte à tarte	Batteur plat	2,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	9,9 kg	12,2 kg	15,8 kg	22,6 kg	27,2 kg	31,5 kg
Pâtes, nouilles aux œufs	Crochet à pétrir	0,45 kg	0,9 kg	1,3 kg	2,2 kg	2,7 kg	3,6 kg/ 6,8 kg	7,7 kg	15,8 kg	18,1 kg	22,6 kg

* **REMARQUE :** La capacité du mélangeur dépend de la teneur en humidité de la pâte. Lorsque vous mélangez de la pâte (pizzas, pain, ou bagel) vérifiez votre ratio d'absorption %AR ! % AR = poids de l'eau divisé par le poids de la farine. Les capacités énumérées ci-dessus sont basées sur une farine à la température ambiante et une température d'eau de 21 °C.
REMARQUE : 1 gallon d'eau (3,78 l) pèse 3,78 kg.

✖ Durée maximale de mélange - 7 minutes

• Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten, réduisez les quantités de 10%.

◆ Si vous utilisez de la farine réfrigérées, de l'eau en-dessous de 21 °C, de la glace, réduisez les quantités de 10%.

☐ La 2ème vitesse ne doit jamais être utilisé avec 50% AR ou moins, à l'exception du SP60. Le modèle SP60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec des pâtes de 50% AR.

N'utilisez pas d'accessoires sur le moyeu lors du mélange !

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le mélangeur ne fonctionne pas.	Garde-bol n'est pas en position fermée.	Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
	Le bol n'est pas levé.	Levez le bol dans sa position la plus haute.
	L'alimentation n'est pas connectée correctement.	Vérifiez toutes les connexions électriques. Branchez dans une prise sous tension. *(N'utilisez pas de rallonge !)* Testez la prise avec un autre article.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifiez le boitier à disjoncteurs.
	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	<u>Modèle SP25 et plus petits</u> : Appuyez sur la touche STOP, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du mélangeur. <u>Modèles plus grands</u> : Attendez **deux** minutes, puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur. *(Si la surcharge continue à se déclencher, réduisez la taille des lots et/ou ajustez la recette !)*
	La vitesse n'est pas enclenchée.	Enclenchez tout à fait la vitesse. *(Le mélangeur ne fonctionnera pas si le levier de commande de vitesse est positionné entre deux vitesses)*
Le batteur mélangeur s'arrête pendant le cycle de mélange.	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	<u>Modèle SP25 et plus petits</u> : Appuyez sur la touche STOP, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du mélangeur. <u>Modèles plus grands</u> : Attendez **deux** minutes, puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur. *(Si la surcharge continue à se déclencher, réduisez la taille des lots et/ou ajustez la recette !)*
	Courroie de transmission endommagée ou cassée.	Contactez un technicien pour remplacer la courroie.
	La vitesse a été changée cours de mélange, SP80PL seulement.	Replacez le levier de commande de vitesse sur une position de vitesse pour le modèle et redémarrez le mélangeur.
Le mélangeur est bruyant.	Le mélangeur n'est pas installé sur une surface horizontale.	Ajustez la surface ou déplacez le batteur mélangeur. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont installés.
	Le bol n'est pas assis correctement ou attaches ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement assis dans le berceau et que les poignées de serrage sont verrouillées.
	L'agitateur n'est pas installé correctement.	Retirez et attachez l'agitateur dans sa position correcte.
	Surcharge du bol.	Réduisez la taille du lot. *Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.*
	Courroie endommagée ou usée.	Remplacez la courroie
	L'engrenage de l'anneau planétaire a besoin de plus de graisse.	Contactez un technicien pour déterminer la source du bruit. Réappliquez de la graisse haute pression.
Garde de protection grippé (ne se déplace pas librement).	Nettoyez et lubrifiez le fourreau de glissement.	Un technicien doit descendre l'assemblage planétaire pour accéder au fourreau. Contactez un technicien.
Agitateurs ne s'installent pas facilement sur l'arbre planétaire.	Manque de lubrification et / ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essuyez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
Écran ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique de l'appareil	Vérifiez la source d'alimentation
	Fusible interne grillé	Appelez le service à la clientèle

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le temps de mélange est trop long	Mélangeur triphasé mal câblé	Les agitateurs doivent tourner dans le sens horaire autour de bol. Sinon, un électricien doit recabler
	La taille du lot est trop petite	Augmentez la taille du lot ou utilisez un adaptateur pour un plus petit bol. *(Contactez votre revendeur pour l'achat)*
	Portions ou températures de recette incorrectes.	Conformez-vous aux instructions sur les portions et températures de la recette.
Le levier de levage du bol colle ou ne fonctionne pas.	Manque de lubrification sur les glissières du bol	Lubrifiez les glissières du bol avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire. S'il reste collant, un technicien doit nettoyer le mécanisme de levage du bol.
Une ou plusieurs vitesses ne fonctionnent pas	Courroie cassée	Un technicien doit remplacer la courroie
	Engrenage défectueux ou cassé.	Un technicien doit remplacer l'engrenage. ***Arrêtez toujours le mélangeur avant de changer la vitesse !***
Le mélangeur ne mélange pas les charges moyennes ou lourdes.	Tension incorrecte ou faible	Contactez un électricien
	Glissement de la courroie	Un technicien doit remplacer la courroie
Fuite de résidu du moyeu	Moyeu contaminé en raison de l'accumulation de jus de viande et/ou de légumes (en particulier les tomates)	Un technicien doit retirer le moyeu et nettoyer l'intérieur. Pour éviter le problème, essuyez et séchez le moyeu après chaque utilisation. **Remarque : L'acide des jus de tomate corrode/contamine les pièces intérieures ! Ne mélangez pas de tomates dans le hachoir à viande !*
Les agitateurs touchent le fond ou les parois du bol	Bol défectueux ou bosselé	Enlevez les bosses ou remplacez le bol
	Agitateur défectueux	Remplacez l'agitateur
Fils de fouet cassés	Taille du lot trop grande. Ajustez la recette.	Réduisez la taille du lot. *Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.* Mélange trop ferme, vitesse trop élevée. Réduisez la vitesse
	Un ustensile est tombé dans le bol pendant le mélange.	Arrêtez le mélangeur
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop grands (beurre congelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux
Crochet à pétrir cassé	Taille du lot trop grande	Réduisez la taille du lot. *Reportez-vous au chapitre Tableau des capacités.* Ajustez la recette
	Ingrédients trop froids ou trop grands	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux
Mélange remonte sur le crochet pétrisseur	Mélangeur triphasé mal câblé	Électricien pour recabler
Décoloration du mélange	Le bol n'a pas été bien nettoyé	Nettoyez le bol. *Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage.*
Le mélangeur émet un signal sonore lorsque la touche START est pressée	Garde-bol n'est pas en position fermée.	Tournez le garde-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
	Le bol n'est pas levé.	Levez le bol dans sa position la plus haute.

En cas d'une panne de courant, l'appareil s'arrête et l'affichage de la minuterie n'est pas éclairé. Une fois le courant rétabli, la minuterie affichera la dernière durée programmée. Appuyez sur la touche START pour commencer à mélanger.

Garantie limitée du batteur mélangeur

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 2 an sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités. Les accessoires du mélangeur sont couverts par une garantie de remplacement de 1 an à partir de la date de facturation. La garantie ne couvre pas la main-d'œuvre pour les accessoires du mélangeur. L'assemblage coupe-légumes, de râpe et le hachoir à viande sont considérés comme des accessoires du mélangeur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agrée par GFE pendant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est donnée aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manquement d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Enregistrez votre appareil en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vandalisme, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables. (Cela comprend le bol, le batteur plat, le fouet, le crochet à pétrir, et le couteau à pâtisserie.)
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

